

N. 15 - CONSORZIO "IL PANETTIERE" BOLLATE S.N.C

Descrizione breve dell'idea:

L'iniziativa prevede la vendita di pane interna al carcere ed esterna (zone mercati).
è rivolta a tutti coloro che ci lavorano, coinvolgendoli come soci "azionari".

L'idea ha bisogno di volontari che insegnino, fondi per acquistare macchinari, volontari per la vendita esterna al carcere, dell'appoggio di una onlus.

Realizzando la panetteria, (si) darebbe possibilità lavorative ai detenuti e vantaggio al carcere, avendo pane di produzione propria! Senza doppi fini.

Se sarà possibile, ci vorranno dagli 8 ai 10 mesi per partire e, forse, entro un anno i primi guadagni.

IL BISOGNO (il problema)

Imparare un mestiere, avere un attestato professionale, avviare un'attività imprenditoriale/possibilità lavorativa.

GLI OBIETTIVI

Avere corsi formativi con diploma regionale di "panettiere". Produrre internamente al carcere e vendita di pane all'interno e all'esterno.

I BENEFICIARI DEL PROGETTO

Tutti coloro che intendono fruire del diploma, come lavoro e/o come attività imprenditoriale.

LE RISORSE

Avere le autorizzazioni dal carcere e uno spazio di 50 mq. I macchinari per corso formazione "panettieri" Bollate: un forno che superi i 400°, un'impastatrice, un tavolo di lavoro, un separatore, delle tavole per infornare il pane, ceste, uno scaffale/mobile per far lievitare il pane.

LE COMPETENZE

Un panettiere che insegni (es. dosaggio, tipo di pane) e tanta voglia di lavorare (è un mestiere che prevede turni notturni).

I TEMPI

Dipende dalla burocrazia per i permessi, per i fondi delle istituzioni (Regione, etc.), per i certificati di idoneità ASL.